



Quartier expressif avec ses maisons multicolores, et animé avec son marché de produits frais ; les locaux et les touristes ne s'y trompent pas en se baladant ici, le long du canal.

# Copenhague centre : quartier

Contrairement à la plupart des capitales, où il faut s'éloigner du cœur historique pour prendre un bain de hype, le centre de Copenhague cristallise les initiatives créatives et les politiques d'urbanisme ambitieuses. Un périmètre de choix retenu d'ailleurs pour le parcours 3DaysofDesign début juin...

Par Anne-France Berthelon / Photos Filippo Bamberghi/Photofoyer

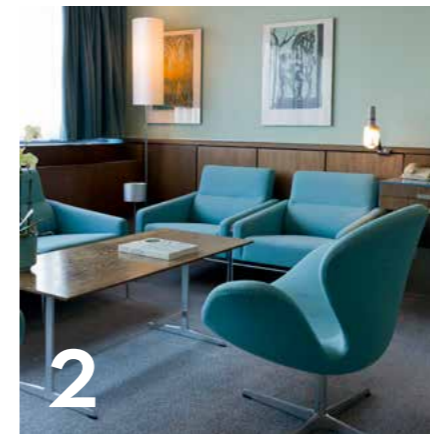
Depuis quelques années, Copenhague accapare régulièrement la première place du classement mondial des villes où il fait bon vivre. Si l'on excepte le design et la cuisine, ce sacre récurrent repose bien évidemment sur l'engagement écologique de la capitale danoise, qui vise une empreinte carbone neutre en 2025. Cerise sur le Smørrebrød\* : l'eau est si propre que l'on peut se baigner en ville, notamment à Islands Brygge. Ceux qui en doutent n'ont qu'à observer sa transparence depuis le pont constitué de cinq plateformes circulaires conçu en 2015 par Olafur Eliasson et implanté face au Diamant Noir, la bibliothèque royale danoise. « *Le Kierkegaardsparken rend la mer plus proche et encourage les citoyens à réduire la vitesse et à prendre un moment de pause. J'espère qu'il deviendra un nouvel espace urbain, un lieu de rencontre pour se retrouver en ville, faire du vélo, se promener ou faire du jogging tout au long des canaux* », affirmait l'artiste danois lors de son inauguration en

## Y ALLER

Air France et SAS desservent Copenhague depuis Paris-CDG à partir de 50 € l'aller simple. Autres informations : [Visitdenmark.fr](http://Visitdenmark.fr) [Visitcopenhagen.com](http://Visitcopenhagen.com)

## HÔTELS

**Hotel Alexandra (1)**  
Avec ses 61 chambres meublées de design danois vintage et son lobby façon salon de maison particulière, l'Hotel Alexandra est l'adresse des amoureux du design scandinave.



# capital

**H. C. Andersens**  
Boulevard 8.  
Tél. : +45 3374 4444.

**Radisson Blu Royal Hotel (2)**  
Situé en face de la gare, l'ex-SAS Royal attire aussi bien une clientèle d'affaires que les inconditionnels d'Arne Jacobsen. Ce dernier a en effet à la fois signé l'architecture de l'hôtel et dessiné le mobilier, notamment les fauteuils Egg et Swan. Parmi les 260 chambres, le must demeure la suite 606,

restée dans son jus Jacobsen depuis 1958...  
**Hammerichsgade 1.**  
Tél. : +45 3342 6000.

## RESTAURANTS

**108 (3)**  
Ouvert l'an dernier par l'ex-second de René Redzepi, le 108 démocratise la cuisine « locavore » New Nordic via une approche néobistro. Dans un ancien entrepôt aux murs en béton brut réaménagé avec une belle simplicité par Space Copenhagen, on hésite entre le tartare de bœuf

aux pétales de roses séchés et le céleri-rave rôti, saupoudré de chips de céleri branche.  
**Strandgade 108.**  
Tél. : +45 3296 3292.

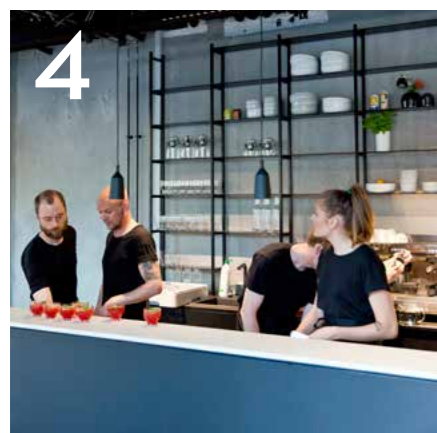
**Barr**  
Dernier-né au sein de la famille recomposée de René Redzepi, le Barr a ouvert ses portes début juillet, sous la houlette du chef Thorsten Schmidt, dans les anciens locaux de Noma, reconfigurés par Snøhetta. La carte revisite les plats traditionnels scandinaves, germaniques

et britanniques. Un choix de 20 bières microbrassées vient renforcer cette belle « œcuménie » culinaire.  
**Strandgade 93.**  
Tél. : +45 3296 3293.

**Café Atelier September**  
Bien plus qu'un chef talentueux doublé d'un esthète, Frederik Bille Brahe est un alchimiste des lieux et un agitateur d'élégantes idées disruptives. Dans les adresses qu'il crée, tout est sélectionné avec une exigence absolue, du

mobilier vintage aux ingrédients bio et locaux de ses avocado toasts ou de son granola maison au confit de courgettes et thé matcha. Un gage de qualité ? Le chef Rasmus Kofoed, trois étoiles au Michelin, vient y prendre son petit déjeuner tous les matins.  
**Gothersgade 30.**  
Tél. : +45 2629 5753.

**Menu Space (4)**  
Signé Norm.Architects, le nouveau showroom de cette dynamique marque danoise de petits objets



4



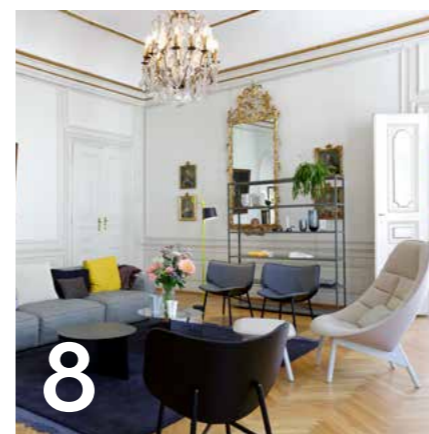
5



6



7



8



9

2015. Il est vrai que, dans cette capitale à taille humaine, la culture du vélo semble aussi innée que le dessin d'une chaise iconique ou la cuisine à base de produits locaux, ce qui n'est pas peu dire. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : 450 km de pistes cyclables urbaines sur lesquelles, aux heures de pointe, matin et soir, les feux de circulation sont synchronisés avec la vitesse des vélos (20 km/h). Autre indice *green* qui ne trompe pas : seuls 29 % des habitants possèdent une voiture, selon le site VisitDenmark, et 56 % se servent de leur vélo quotidiennement. Certes, à l'exception de rares marques spécialisées dans les bolides de niche, comme Zenvo, le Danemark n'a pas de constructeur automobile généraliste national, ce qui réduit considérablement le pouvoir des lobbys et rend, de facto, les rues plus silencieuses et respirables. Mieux, les infrastructures suivent puisque, en une décennie, treize ponts ont été construits en pleine ville. Depuis l'été 2016, Inderhavnsbroen, nouveau pont pour piétons et cyclistes au nom imprononçable, aux parapets jaunes, verts et turquoise, relie ainsi Nyhavn (le canal creusé au XII<sup>e</sup> siècle pour permettre aux marchands de transporter directement les denrées au cœur de la cité) à Christianshavn. À une extrémité de ce chef-d'œuvre d'ingénierie, un canal de carte postale avec alignement de petites maisons multicolores fait face au bâtiment en brique rouge de la Kunsthal Charlottenborg. Dans cette extension du Palais royal qui abrite l'Académie des beaux-arts et accueille des expositions temporaires, Frederik Bille Brahe, le jeune et brillant chef du Café Atelier September, qui vient par ailleurs de collaborer avec Mette Hay pour la collection « Hay Kitchen Market », a ouvert fin avril l'Apollo Bar & Kantine : des plats du marché à 6 euros à se damner, cuisinés avant tout pour les étudiants, mais accessibles à tous, et un bar-restaurant sur cour pavée où il n'est pas rare

et lumineuses intègre un café et un espace de coworking. Pas en plein centre à proprement parler, mais il suffit de sauter dans une navette fluviale pour rallier la zone portuaire de Nordhavn... **Hamborg Plads 2.**

**Apollo Bar & Kantine (5)**

Depuis fin avril, Frederik Bille Brahe a ouvert, au sein de l'Académie royale des beaux-arts et du musée Kunsthal Charlottenborg, une cantine *healthy* où les tables communales vintage côtoient les

chaises *Result* rééditées par Hay et les suspensions *PH* d'origine de Poul Henningsen. L'Apollo Bar propose des tapas raffinées revisitées par ses soins où les légumes tiennent une place de choix. Une adresse encore confidentielle mais déjà culte. **Charlottenborg, Nyhavn 2.**

**SHOPPING**

**Frama Studio Store (6)**

Niels Stroyer Christophersen, cofondateur et DA de Frama, a installé son concept-store et café

occasionnel dans l'ancienne pharmacie Saint-Paul de la rue Fredericiagade. Une réussite, car les superbes boiseries de 1878 contrebalancent de façon sophistiquée l'épure des meubles, objets et cosmétiques de la marque. **Fredericiagade 57. Tél. : +45 3140 6030.**

**Carl Hansen & Søn (7)**

Éditeur de la plupart des grands noms du design danois, de Hans Wegner à Kaare Klint, en passant par Poul Kjærholm, Carl Hansen & Søn n'a pas

hésité à sortir de sa zone de confort en présentant, dans son flagship-store de Bredgade, l'ingénieur fauteuil à bascule repliable du jeune designer Anker Bak (*photo*). **Bredgade 21. Tél. : +45 6447 2360.**

**Hay House (8)**

La boutique historique de Hay, située dans un appartement surplombant la place Kongens Nytorv - nœud central de Copenhague -, est un environnement idéal pour la nouvelle collection « Hay Kitchen Market », conçue en étroite

collaboration avec Frederik Bille Brahe. Impossible de ne pas craquer pour les épaisses planches à découper en plastique, déclinées dans des coloris aussi mode que le bordeaux ou le gris perle. **Østergade 61. Tél. : +45 4282 0820.**

**Studio x Viaduct (9)**

Kirstine Meier Carlsen a installé sa microboutique de design dans l'arrière-salle du Café Atelier September en partenariat avec le showroom londonien Viaduct. Lors des

3DaysofDesign, elle y présentait les dernières étagères de Muller Van Severen ainsi que les lampes et céramiques de Birgitte Due Madsen et Jonas Trampedach. **Gothersgade 30. Tél. : +45 2662 6306.**

**Montana (10)**

Réputé pour ses systèmes de rangement créés par Peter Lassen en 1982 (36 modules et 42 couleurs...) et ses rééditions de Verner Panton, Montana a inauguré un nouveau showroom de 12 pièces dans un superbe hôtel



10

© ENOK HOUSEGAARD




11

© DAVID STJERNHOLM



12

de croiser le photographe péruvien Mario Testino. À l'autre extrémité du pont Inderhavnsbroen attend une île urbaine avec quarante *food trucks* garés à l'année dans un ancien entrepôt de stockage de papier, juste à côté du showroom & Tradition. À peine plus loin siège le restaurant 108, ouvert par Kristian Baumann. Cet ex-second de René Redzepi – le chef qui a placé Copenhague en orbite culinaire avec Noma\*\* – peut s'enorgueillir d'avoir déjà raflé pour le 108 une étoile au guide Michelin après à peine un an d'existence. Et d'avoir confié la création des couverts au studio de design local Table Noir, renforçant la « pollinisation » croisée entre *food* et design. En attendant l'ouverture programmée cet automne du futur Noma 2.0 dans une ferme urbaine en lisière du quartier libre et autogéré de Christiania, René Redzepi a pour sa part installé tout l'été, sous le pont de Knippelsbro – soit à moins de 500 mètres de la place Kongens Nytorv et de ce temple du design danois qu'est le grand magasin Illums Bolighus –, un restaurant pop-up baptisé sobrement Under the Bridge. On lui doit aussi depuis peu la création de l'application Vild Mad, permettant d'identifier tout ce qui est comestible dans notre environnement quotidien, villes incluses. Une invitation au jeu de piste version III<sup>e</sup> millénaire, disponible sur les plateformes mobiles de Google et d'Apple, à télécharger avant de décoller pour se sentir un peu plus local, cela va de soi ! Une certitude : Copenhague a beau être un sanctuaire de design 50's, comme le prouvent notamment les hôtels Radisson Blu Royal et Alexandra, l'innovation et la créativité s'y épanouissent aujourd'hui plus que jamais. 

\* Une épaisse tranche de pain de seigle beurrée, généralement garnie de crevettes, de saumon et d'aneth. \*\* Élu n° 1 au World's 50 Best Restaurants en 2010, 2011, 2012 et 2014, Noma a fermé l'an dernier et doit rouvrir cet automne.

particulier où vécut Hans Christian Andersen.  
**Bergsgade 76.**  
**Tél. : +45 6473 3211.**

**CULTURE**

**Etage Projects (11)**

Etage Projects n'a que quatre ans, mais Maria Foerlev – qui a accueilli la première exposition de la Néo-Zélandaise Sabine Marcelis ou la récente confrontation de chaises « Back 2 Back » de Fredrik Paulsen – caracole déjà dans le top 5 mondial des galeristes de design selon le *New York Times*.

**Borgergade 15E.**  
**Tél. : +45 2623 3240.**

**Designmuseum Danmark (12)**

Situé dans LA rue des antiquaires (voir R.B. Johansen, notamment, au n° 66), ce musée offre une analyse historique passionnante du design danois avec l'exposition « The Danish Chair, an International Affair ». Comme le faisait remarquer Signe Byrdal Terenzi, fondatrice des 3DaysofDesign, la culture du design se lit déjà dans l'ingénieux système de cartels coulissants de l'exposition.

**Bredgade 68.**  
**Tél. : +45 3318 5656.**